

# Portofino

## *Influencia mediterránea*

Italia debe su gastronomía a una profunda influencia del Mar Mediterráneo, que aporta infinidad de sabores y aromas. Sus famosas pizzas, pastas y arroces, son platos reconocidos internacionalmente y han conseguido abanderar a una cocina que no deja de sorprender por su variedad.

### *Entrantes*

- BRUSCHETTA CLÁSICA 🍷
- CARPACCIO DE PORTOBELLO 🍷 🌱
- CARPACCIO DE RES 🐟
- CARROZA DE QUESO

### *Ensaladas*

- ENSALADA CAPRESE 🌱  
Con tomate y queso mozzarella
- ENSALADA DE ZUCCHINI LAMINADO 🍷 🌱  
Con tomates deshidratados, olivas negras y vinagreta
- ENSALADA DE ESPÁRRAGOS 🌱  
Con queso feta y tomate cherry
- ENSALADA MIXTA 🌱  
Con pera al vino tinto, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de frambuesa

### *Sopas*

- SOPA MINÉSTRONE 🍷  
Receta tradicional a base de verduras, alubias y pasta
- CREMA DE ESPÁRRAGOS 🍷  
Servida con croton de plátano macho y perejil

### *Pastas*

- SPAGHETTI
- FETUCCINI
- RAVIOLI DE CARNE
- PENNE
- LASAGNA BOLOÑESA
- LASAGNA DE VERDURAS 🍷

### *Salsas*

- CARBONARA  
A base de huevo, cebolla, tocino y crema
- BOLOGNESA  
Con tomate y carne
- FLORENTINA  
Salsa blanca a base de espinacas, jamón y champiñones
- ARRABIATA 🍷  
Salsa de tomate con un toque picante

### *Pizzas*

- ROMANA  
Tomate, pimiento morrón, anchoas y queso mozzarella
- MEDITERRÁNEA  
Aceitunas, tocino, champiñones y queso mozzarella
- MARGARITA 🍷  
Salsa de tomate, queso mozzarella y orégano
- 4 ESTACIONES  
Jamón de parma, aceituna negra, alcachofas, champiñones laminados y queso mozzarella
- TARTE FLAMBEE  
Tomates deshidratados, rúcula, prosciutto y queso mozzarella
- CALZONE FLORENTINO  
Queso mozzarella, pollo, champiñones, espinacas y salsa blanca
- CAMARÓN Y AJO

### *Especial de la casa*

- PENNE ALLA VODKA 🍷  
Salsa blanca y salsa roja preparadas con vodka
- LINGUINI AI FRUTTI DI MARE  
Nuestra especialidad de mariscos en salsa pomodoro

### *Platos principales*

- OSSOBUCO DE RES CON RISOTTO AL FUNGHI  
En salsa de jugo de carne y acompañado de risotto al vino blanco
- POLLO PARMESANO  
Bañado con salsa pomodoro y gratinado
- NEW YORK A LAS BRASAS 🌱  
Servido con vegetales y salsa a las tres pimientos
- RISOTTO 🍷  
Preparado con espárragos verdes y gorgonzola
- MERO AL LIMÓN 🌱  
Servido con papa panadera

\*Consulte con el maître o capitán nuestras opciones para celiacos

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD

🌱 PLATILLO VEGETARIANO 🌾 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN 🐟 ALIMENTO CRUDO

# Portofino

## *Mediterranean influence*

The Mediterranean Sea has a deep influence on the Italian gastronomy. It provides its many flavors and aromas. Its well known pizzas, pastas and rice are famous all over the world. These specialties have managed to represent a varied cuisine that never ceases to amaze.

### *Starters*

- CLASSIC BRUSCHETTA 🍷
- PORTOBELLO CARPACCIO 🍷 🌱
- BEEF CARPACCIO 🍷
- CHEESE CARROZZA

### *Salads*

- CAPRESE SALAD 🍷  
With tomato and mozzarella
- SLICED ZUCCHINI SALAD 🍷 🌱  
With sun-dried tomatoes, black olives and vinaigrette
- ASPARAGUS SALAD 🍷  
With feta cheese and cherry tomatoes
- MIXED SALAD 🍷  
With pears cooked in red wine, caramel coated walnuts, goat's cheese and raspberry vinaigrette

### *Soups*

- MINISTRONE SOUP 🍷  
Traditional dish with vegetables, beans and pasta
- CREAM OF ASPARAGUS 🍷  
Served with plantain croutons and parsley

### *Pasta*

- SPAGHETTI
- FETTUCCINE
- MEAT RAVIOLI
- PENNE
- LASAGNA BOLOGNESE
- VEGETABLE LASAGNA 🍷

### *Sauces*

- CARBONARA  
Egg, onion, bacon and cream sauce
- BOLOGNESE  
Meat and tomato sauce
- FLORENTINA  
White sauce made with spinach, ham and mushrooms
- ARRABIATA 🍷  
Slightly spicy tomato sauce

### *Pizzas*

- ROMANA  
Tomato, bell pepper, anchovies and mozzarella
- MEDITERRANEAN  
Olives, bacon, mushrooms and mozzarella
- MARGHERITA 🍷  
Tomato sauce, mozzarella and oregano
- 4 SEASONS  
Prosciutto, black olives, artichokes, sliced mushrooms
- AND MOZZARELLA  
Tarte flambée
- SUN-DRIED TOMATOES, ROCKET, PROSCIUTTO AND MOZZARELLA  
Florentine calzone
- MOZZARELLA, CHICKEN, MUSHROOMS, SPINACH AND WHITE SAUCE
- PRAWNS AND GARLIC

### *House specials*

- PENNE ALLA VODKA 🍷  
White sauce and red sauce cooked with vodka
- LINGUINI AI FRUTTI DI MARE  
Our special seafood dish in pomodoro sauce

### *Main Dishes*

- BEEF OSSO BUCO WITH RISOTTO AL FUNGHI  
In a meat sauce and served with risotto cooked in white wine
- PARMESAN CHICKEN  
Au gratin with pomodoro sauce
- GRILLED NEW YORK STEAK 🍷  
Served with vegetables and three-pepper sauce
- RISOTTO 🍷  
Made with green asparagus and Gorgonzola
- GROUPEL WITH LEMON 🍷  
Served with sautéed potato slices

\*Check with the maître or captain our options for celiacs

THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH



RAW FOOD

# Dolce

---

**TIRAMISÚ**  
**TIRAMISU**

**MILHOJAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE**  
**STRUDEL WITH CHOCOLATE MOUSSE**

**FLAN NAPOLITANO**  
**NEAPOLITAN FLAN**

**PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS**   
**PANNA COTTA WITH RED FRUIT SAUCE**

**CANNOLI DE CREMA**  
**CHEESE AND LEMON PANCAKE**

**HELADO**  
**ICE CREAM**

 SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

Consulta con el maître o capitán nuestras opciones para celíacos  
Check with the maître or captain our options for celiacs